

## BTS Management en hôtellerie restauration - Option B Management des unités de production culinaire

### Objectifs

Pouvoir assurer la responsabilité d'une unité de production culinaire dans ses différentes dimensions: technique, humaine, commerciale.

Garantir la qualité de la production culinaire et la satisfaction de la clientèle: contrôler, évaluer, superviser, préparer et gérer la production, la préparation matérielle, la gestion des achats et des stocks dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités: hygiène, sécurité, réglementation.

Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client.

Assurer un pilotage efficace et manager les équipes en fixant ou relayant les orientations stratégiques et économiques de l'unité de production.

Développer un projet entrepreneurial.

### Publics

Tous publics

### Pré-requis

Baccalauréat général avec remise à niveau sur les métiers de production culinaire

Baccalauréat technologique ou professionnel dans les métiers de la production culinaire

Avoir une réelle expérience en production culinaire, avoir le goût du travail en équipe et le sens des responsabilités.

### Comment s'inscrire ?

Se positionner sur Parcoursup ou nous contacter.

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

### Validation

- Diplôme de l'Education nationale de Niveau 5 (BTS, DUT)



### Les plus du GRETA-CFA

Taux de réussite : 81%

Taux de satisfaction : 90%

Taux d'insertion en emploi : 70% (6 mois après sortie de formation)

Taux de poursuite d'études : 24%

Taux de rupture en cours de formation : 31%

Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu.

### Durée

Durée totale maximale de 3650 heures dont 2300 heures en entreprise et 1350 heures en centre de formation.

La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### Après la formation

Insertion dans l'emploi dans des postes de manager de production culinaire: demi-chef de partie, chef de partie, second de cuisine.

Et après quelques années de carrière, évolution vers des responsabilités de chef de cuisine, responsable de production, directeur adjoint, directeur

Poursuite d'études en licence professionnelle dans la filière hôtellerie restauration ou dans la filière de l'industrie agro-alimentaire

### Tarifs

Prix horaire T.T.C : 18.00 euros

Tarif indicatif. Nous consulter.

### Labels



### Contact

Aude CHANUT

Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23

[aude.chanut@ac-aix-marseille.fr](mailto:aude.chanut@ac-aix-marseille.fr)

**Lieu de formation** Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme | 114 avenue André Zenatti 13008 Marseille

## Programme

Contenus professionnels :

### **Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client**

Préparer des prestations culinaires attendues par le client

Organiser, réaliser et contrôler le service en production culinaire pour sa partie, pour la cuisine.

Évaluer, analyser, adapter, améliorer la production de services culinaires (standards de qualité et attentes des clients)

Communiquer professionnellement avec les autres services

### **Animer de la politique commerciale et développer la relation client**

Participer à la définition de la politique commerciale et la déployer dans l'unité de production culinaire

Créer et animer la relation client, fidéliser.

### **Manager la production de services**

Organiser, motiver, encadrer et superviser le travail d'équipe en production culinaire

Recruter, intégrer, évaluer, appliquer la réglementation sociale en vigueur

### **Piloter l'unité de production de services** Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

Participer au contrôle de gestion et engager les orientations stratégiques en les traduisant opérationnellement

Évaluer la performance de l'unité de production, la valoriser et la développer

### **Formaliser un projet entrepreneurial en production culinaire**

Définir l'offre de services, déterminer les ressources nécessaires au projet : besoins matériels techniques, RH, budget communication, ...

Analyser les forces et faiblesses du projet et concevoir son montage financier

Savoirs associés : Culture générale et linguistique, économie et gestion, sciences et technologies de services, réglementations sanitaires, techniques en gestion des ressources humaines, techniques et production de services en restauration, administration de la production culinaire, mercatique, stratégies de commercialisation, techniques de management opérationnel, environnement économique et juridique, budget et contrôle de gestion, responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Enseignement général : culture générale et expression, anglais et langue vivante 2, gestion comptable, financière et fiscale, mercatique

## Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

## Expertise des intervenants

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +2 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

## Équipements pédagogiques

- Plateaux techniques équipés

- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

### Contact

Aude CHANUT

Coordonnatrice apprentissage | T. 04 91 72 75 23

[aude.chanut@ac-aix-marseille.fr](mailto:aude.chanut@ac-aix-marseille.fr)